

CAHIER DES CHARGES de

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

« Coppa de Corse » ou « Coppa de Corse - Coppa di Corsica »

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE	3
GROUPEMENT DEMANDEUR	3
1- Nom	3
2- Adresse	3
3- Composition	3
4- Statut juridique	3
TYPE DE PRODUIT	3
1) NOM DU PRODUIT	4
2) DESCRIPTION DU PRODUIT	4
2a- Présentation.....	4
2b - Caractéristiques physicochimiques et biochimiques	4
2c- Mode de présentation du produit fini	4
3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	5
4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	6
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	7
5a – Présentation générale du schéma d'obtention du produit.....	7
5b - Spécifications techniques des méthodes d'obtention	8
6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	13
6a- Spécificité de l'aire.....	13
6b- Spécificité du produit	15
6c- Lien causal.....	15
7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	16
8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	16
9) EXIGENCES NATIONALES	16
ANNEXE 1 : LA FRANCE – CARTE DES DEPARTEMENTS	18
ANNEXE 2 : LA CORSE – CARTE DES COMMUNES	19
ANNEXE 3 : PRESENTATION GLOBALE DES SYSTEMES DE CONDUITE D'ELEVAGE EXTENSIF DES PORCS	20
ANNEXE 4 : ALIMENTATION	21

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité
51, rue d'Anjou
75008 PARIS
TEL : (33)(0)1.53.89.80.00
FAX : (33)(0)1.42.25.57.97
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

1- Nom

Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries de Corse – Salameria Corsa.

2- Adresse

Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries de Corse – Salameria Corsa
Giovicacce
20134 TASSO
Téléphone : 06.03.34.18.26
E-mail : salameria.corsa@wanadoo.fr

3- Composition

Le groupement demandeur, constitué à partir d'une trentaine de producteurs de Corse, se compose aujourd'hui de 54 adhérents répartis sur l'ensemble des bassins de production de l'île soit, si l'on se réfère au Recensement Général de L'Agriculture de 2000 (Agreste Corse, 2002) 21% des exploitations porcines à titre principal de la région Corse (282).

Le groupement demandeur est organisé en 3 collèges :

Collège « éleveur »

Un « éleveur » est naisseur et/ou engraisseur et/ou finisseur.
Il réalise la vente d'animaux.

Collège « producteur fermier »

Au moins 80% de la matière première transformée doit être issue de son propre élevage.

Collège « salaisonnier »

Il transforme la matière première provenant des membres des collèges précédents.

Le Conseil d'Administration du groupement demandeur comprend aujourd'hui

- 19 producteurs transformateurs (membres des 2 premiers collèges) ;
- 1 représentant du 3^e collège.

4- Statut juridique

Ce syndicat professionnel a été créé le 27 septembre 2001. Le conseil d'administration est composé de 20 membres dont un bureau composé de 3 vice-présidents, 1 trésorier et 1 trésorier adjoint, 1 secrétaire et 1 secrétaire adjoint.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-2 - Produits à base de viande.

1) NOM DU PRODUIT

L'exclusivité est demandée pour les dénominations suivantes (Nom en français, suivi du nom en langue corse) pour le produit concerné :

« Coppa de Corse » ou « Coppa de Corse - Coppa di Corsica »

La notoriété de ces noms a dépassé les limites insulaires et est réelle sur tout le continent français et au-delà. De nombreux guides touristiques en sont l'illustration.

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2a- Présentation

Le produit qui fait l'objet de la présente demande est un produit élaboré à partir de viande porcine issue d'animaux de race Nustrale exclusivement, salé, séché et affiné.

Une fois terminé l'affinage, les caractéristiques spécifiques du produit sont les suivantes :

La Coppa (Coppa de Corse – Coppa di Corsica) :

La « Coppa », est une pièce dont la longueur est comprise entre 25 et 35 centimètres, constituée de l'échine du porc, de forme cylindrique, qui pèse entre 0,8 et 2,2 kg.

Poivrée avec du poivre moulu, de façon superficielle après salage à sec, elle est présentée sous boyau naturel et ficelé.

Si sa consistance est assez ferme au toucher, la coupe révèle une tranche homogène d'une couleur rouge rosée à rouge, avec des gras intramusculaires blancs, à la texture souple, agréable et très parfumé.

Un léger goût fumé est possible.

2b - Caractéristiques physicochimiques et biochimiques

Le référentiel permettant de caractériser les produits est actuellement en cours d'élaboration. Les données présentées ne sont pas définitives.

Critères biochimiques	COPPA
Lipides totaux du gras	-
Pourcentage de sel	7 à 10%
Lipide intramusculaire	> 4%
Nitrite / nitrate	Traces
Taux d'humidité dans le maigre	Moyenne : 44% Maximum : 50% Minimum : 34%

2c- Mode de présentation du produit fini

La « Coppa » se présente sous enveloppe, bridés avec une ficelle ou un filet.

Le produit est commercialisé en pièces entières, à la tranche ou en portions.

Le produit en portions (définition en cours) peut être conditionné sous vide dans l'aire géographique de production exclusivement.

Le pré tranchage avec ou sans mise sous vide, n'est pas autorisé en raison du risque d'altération des qualités organoleptiques du produit.

Liste non exhaustive des défauts de présentation non acceptables :

- filet ou ficelle altérés
- boyau ou voile de panne déchiré
- présence excessive d'acariens
- couleur à la coupe : gras jaune

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes d'élaboration du produit (élevage, transformation, découpe et conditionnement) doivent être effectuées sur les territoires des départements de Haute-Corse et de Corse-du-Sud.

Les cartes illustrant l'aire géographique sont présentées en annexes n°1 et 2.

Une commission de consultants a été nommée par le Comité National des Produits Agro-alimentaires. Cette commission est chargée de définir l'aire géographique de l'appellation demandée. Dans cette attente, le groupement a proposé les principes de délimitation suivants.

La logique retenue pour établir l'aire géographique de production concerne donc :

- la localisation de la phase d'élevage
- la localisation de la phase de finition
- la localisation de la phase d'abattage et de transformation
- la localisation de la phase d'affinage des produits
- la localisation de la phase de conditionnement des produits

Critères de localisation de la phase d'élevage :

Pour définir la zone géographique d'élevage, il est proposé de s'appuyer d'abord sur les bassins de production porcine.

Ainsi, la zone d'élevage (y compris le lieu de mise bas) concerne toute la Corse à l'exception des zones urbanisées et des espaces faisant l'objet d'une réglementation particulière.

Critères de localisation de la phase de finition :

La zone de finition est représentée par l'ensemble des territoires de la Corse constitués de chênaies et de châtaigneraies.

L'élevage du porc exclut la présence d'oliviers sur les parcours et dans les zones de finition. Ceci procède d'une observation des producteurs qui associent l'ingestion d'olives par les porcs à l'obtention de gras huileux et qui ne se conservent pas.

Critères de localisation de la phase d'abattage et de transformation :

Pour la phase de transformation des produits (de la découpe des carcasses jusqu'à la fin de sèche des pièces) il est proposé de retenir toutes les communes des deux départements de la Corse étant donné que ces opérations ne présentent aucune restriction ou condition d'utilisation du milieu géographique particulière.

Critères de localisation de la phase d'affinage :

La zone d'affinage doit tenir compte des usages qui consistent à affiner les produits dans un local d'affinage en « zone de montagne » et en conditions ambiantes naturelles exclusivement (Température inférieure à 20°C et d'humidité relative > 60 %).

Critères de localisation de la phase de conditionnement :

Cette opération ne présente aucune restriction ou condition d'utilisation du milieu géographique particulière. Mais pour des raisons qualitatives (les conditions de stockage et de manipulation des produits peuvent entraîner une perte de maîtrise de la qualité

organoleptique) et de traçabilité (risque de perte de maîtrise du suivi des produits, de la traçabilité et du ré étiquetage), il est proposé de retenir toutes les communes des deux départements de la Corse exclusivement.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le groupement demandeur a travaillé sur l'élaboration d'un carnet d'enregistrement et de suivi qui est mis à disposition des adhérents du groupement demandeur à titre expérimental. Les résultats obtenus permettront de valider le contenu et le fonctionnement du schéma de traçabilité.

Le tableau suivant reprend le schéma de traçabilité de la coppa :

IDENTIFICATION TRACABILITE COPPA			
niveau dans le processus	pièces identifiées	moyen d'identification	Enregistrements complémentaires à l'identification papiers
ELEVAGE	Identification de l'animal (2 mois maximum après sa naissance)	Boucle officielle IPG : indicatif de marquage + N° ordre animal	Carnet élevage : N° ordre animal N° ordre père N° ordre mère date de naissance sexe
ABATTAGE	Identification de la carcasse	Tampon vétérinaire sur chaque ½ carcasse avec N° agrément sanitaire abattoir et Etiquette accrochée sur chaque ½ carcasse avec indicatif de marquage et N° ordre animal	Ticket abattoir : N° ordre animal Indicatif de marquage Date abattage Poids carcasse N° carcasse
TRANSFORMATION	Identification du lot de Coppa	Support sur le lot de coppa avec code unique lot coppa	Carnet d'enregistrement : N° de lot d'abattage (indicatif de marquage + date d'abattage + nombre de porcs abattus + lettre lieu abattage) N° de lot coppa (N° de lot d'abattage + code unique lot coppa)
ETIQUETAGE PRODUIT FINI	Coppa unité de vente	Etiquette produit avec date d'abattage + code unique lot coppa	Carnet d'enregistrement : Fiche commercialisation (N° de lot coppa + date de vente + mode de vente + coordonnées client + conditionnement)

Exemple :

N° LOT ABATTAGE				
Indicatif de marquage	Date abattage	Nombre de porcs	Abattoir	Code unique lot
FR 2B AAA	230108	10	PL	C1
N° LOT COPPA				

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5a – Présentation générale du schéma d'obtention du produit

L'élevage porcin corse est de type extensif et se caractérise par :

- un élevage en liberté avec des structures d'exploitation peu importantes,
- l'utilisation d'animaux de race Nustrale qui, grâce à leur rusticité, s'adaptent aux conditions locales d'exploitation. Suite à la période de reconversion des troupeaux, estimée par les demandeurs à 8 ans (soit jusqu'en 2013) avec l'échéancier suivant :

en 2008 = 50% des porcs des exploitations destinés à l'AOC sont de race Nustrale

en 2010 = 80% des porcs des exploitations destinés à l'AOC sont de race Nustrale

en 2013 = 100 % des porcs des exploitations destinés à l'AOC sont de race Nustrale,

les porcs charcutiers conformes au cahier des charges de la future appellation d'origine, devront être issus impérativement de truies et de verrats de race Nustrale. Pendant cette période transitoire de mise en conformité, les seuls croisements tolérés sont :

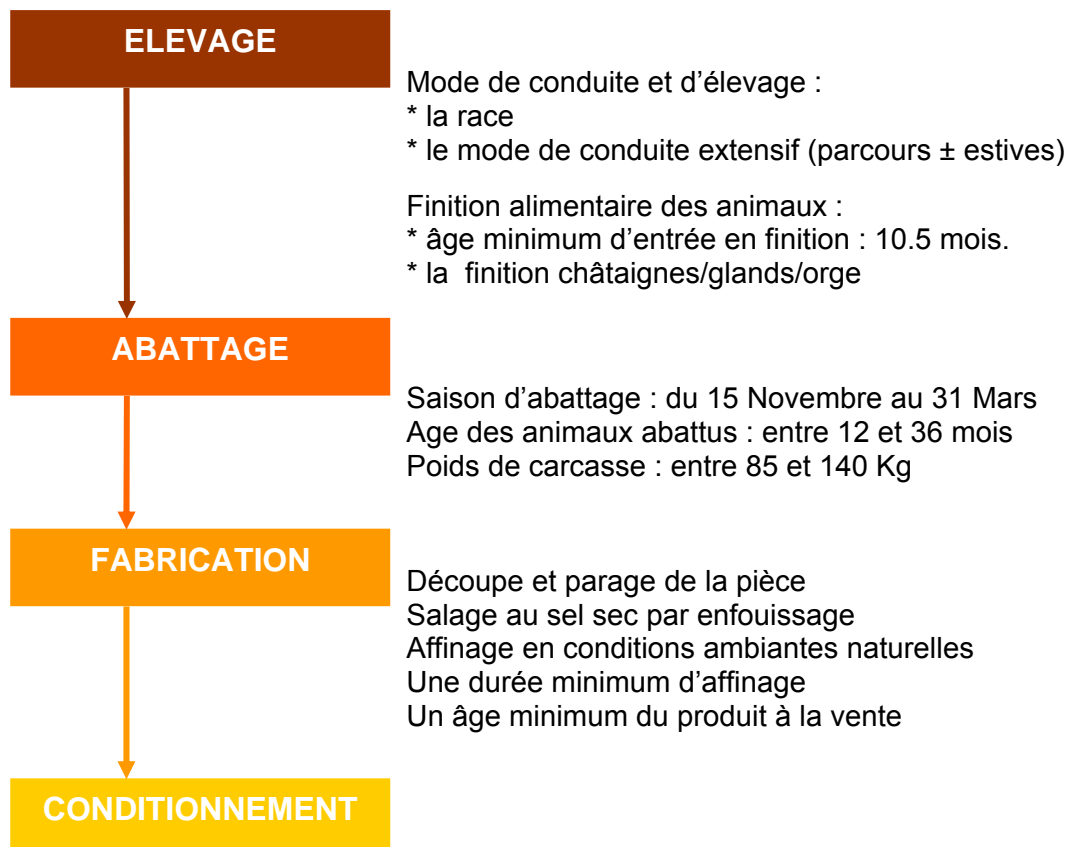
- Verrat Duroc croisé avec Truie Nustrale
- Verrat Large White croisé avec Truie Nustrale

- un cycle de production long (supérieur à 12 mois) et un abattage exclusivement hivernal (Cf. annexe n°3),

- une alimentation basée sur des ressources naturelles entraînant sa présence dans les zones de montagne, de châtaigniers et de chênes verts,

- la fabrication d'une charcuterie sèche de qualité, à forte valeur ajoutée.

Les étapes clé du processus d'élaboration, qui confèrent aux produits leur spécificité, authenticité, lien au terroir et qui impliquent un savoir faire particulier, sont synthétisées dans le diagramme ci-dessous.



Un mode de présentation défini
Une définition des caractéristiques du produit fini :
physiques
organoleptiques
biochimiques (analytiques)

5b - Spécifications techniques des méthodes d'obtention

-I- ELEVAGE

I-1 Saillie : *accouplement des reproducteurs*

Zone d'élevage : incluse dans l'aire géographique d'élevage
Moyen : parc de saillies
Race : Nustrale
Reproducteur mâle : Nustrale
Carrière des mâles : 4 ans maximum
Reproducteur femelle : Nustrale et inscrit au livre généalogique ou au registre de la race
Carrière des femelles : 6 ans maximum
Saillies : 2 saillies possibles par an
Age de la première saillie : à partir de 7 mois
Monte naturelle
Insémination artificielle autorisée

I-2 Mises bas : *naissance des porcelets*

Moyen : Parc de mise bas avec cabanes
Age à la première mise bas : à partir de 11 mois
2 mises bas possibles par an

I-3 Allaitement : *période où les porcelets têtent la mère*

Moyen : Parc de mise bas
Sous la mère
Complémentation aliment autorisée (aliment « porcelet », ration limitée < 0.5 kg/jour)
Lait artificiel interdit

I-4 Sevrage : *étape où les porcelets ne têtent plus la mère*

Age au sevrage : 2 mois minimum

I-5 Post – sevrage (facultatif) : *les porcelets sevrés sont regroupés et séparés du reste du troupeau afin d'optimiser le début de la phase de croissance*

Le post-sevrage peut s'étendre de l'âge de 2 à 5 mois maximum
Aliment « porcelet »
Ration < 2 kg/j
Parc de post-sevrage

I-6 Castration : *stérilisation des mâles et des femelles*

Age maximum : 6 mois pour les mâles
Stérilisation des femelles autorisée

I-7 Croissance engraissement : *période où les porcelets se développent (élaboration de la structure osseuse et musculaire)*

Zone : parcours, inclus dans l'aire géographique d'élevage

La croissance s'étend de l'âge de 2 à 10,5 mois minimum.
Taux de chargement : 25 porcs max/ha.
Alimentation « croissance » ou « engraissement ». Ration = 1 à 2 kg/j
Maïs autorisé jusqu'à maximum 45j avant l'entrée en finition

I-8 Estive (facultatif) : *déplacement des animaux vers les hauts plateaux de montagne. Espace où les animaux profitent des ressources fourragères disponibles.*

Zone incluse dans l'aire géographique d'élevage
Complémentation autorisée : aliment pré-finition (maïs autorisé pendant l'estive jusqu'à maximum 45j avant l'entrée en finition) - point à préciser (0 à 1 Kg/j/p).
Période : avril - fin août (pour une durée maximum de 5 mois)

I-9 Pré-finition (facultatif) : *phase durant laquelle les animaux sont préparés à la période de finition (reconstitution de leur réserve énergétique).*

Zone incluse dans l'aire géographique d'élevage
Aliment « pré-finition » ou orge (maïs interdit, influe sur la qualité du gras)
Ration < 2 kg/j
Durée maximum : 2 mois

I-10 Finition : *phase durant laquelle les animaux se nourrissent exclusivement de glands et/ou de châtaignes (prélèvement sur les parcours de finition), ou d'orge (apport). Cette phase permet aux animaux d'augmenter leur charge lipidique, et d'obtenir une qualité du gras spécifique.*

Age minimum entrée finition : 10,5 mois
Durée finition : 45 j minimum
Période : d'octobre à mars.

Finition châtaigne/gland :	où	Finition orge :
zone de finition incluse dans l'aire géographique de finition Taux chargement : < 8 porcs/ha alimentation glands et châtaigne exclusivement (prélèvement environ : 5 Kg/j/p).		parc de finition inclus dans la zone de finition Ration finition orge : 3-4 kg d'orge/j/p Alimentation orge et éventuellement châtaigne/gland Taux chargement < 25 porcs / ha

L'annexe n°4 synthétise les éléments relatifs à l'alimentation.

-II- ABATTAGE - DECOUPE

II-1 Transport et réception des animaux et attente avant abattage

Phase de repos. Transport la veille.
Pas de mélange de lots
Transporteur agréé

II-2 Abattage

Abattoir agréé situé dans l'aire géographique de production
Période d'abattage = [15 novembre ; 31 mars]
Age d'abattage = [12 mois ; 36 mois]
Epaisseur de lard [3 ; 4,5 cm] si poids carcasse = [85 kg ; 110 kg]
Epaisseur de lard = [3 cm ; 6 cm] si poids carcasse = [110 kg ; 140 kg]
Poids carcasse = [85 kg ; 140 kg]

II-3bis Découpe à chaud (facultatif)

Découpe à chaud autorisée
dans un atelier de découpe
agréé.

II-4bis Refroidissement des pièces

pH ultime = [5,4 ; 5,9]

II-3 Refroidissement stockage carcasses en abattoir

pH ultime = [5,4 ; 5,9]

II-4 Livraison

II-5 Stockage carcasses ou des pièces

Chambre froide ventilée

II-6 Découpe

Atelier de découpe situé dans
l'aire géographique de
production
Découpe à froid

-III- FABRICATION DE LA COPPA

III-1- Découpe de l'échine/parage avant salage

Atelier de transformation situé dans l'aire géographique de production
Découpe à froid
Echine coupée au niveau de la 5ème côte
2 « coppe » par porc
Forme cylindrique légèrement courbée
Dégraissage partiel
Poids frais = [1,3 kg ; 3,3 kg]
Absence de coups, de pétéchies et de parties sanguinolentes
Gras dur, blanc à blanc rosé
Congélation interdite

III-2- Salage

Mise au sel 72 h maximum après abattage
Qualité du sel : sel de mer, gros sel ou sel fin, sans additif
Salage gros sel : enfouissage total de la pièce avec frottement manuel préalable
Durée de salage (j/kg poids frais) : [1,5 j/kg ; 2 j/kg]
ou
Salage sel fin : apport limité 35g sel fin/kg
Ecoulement des exsudats
Conditions de salage ambiantes naturelles ou maîtrisées
(T° = [2°C ; 4°C])
Les conservateurs autres que le sel sont interdits

III-3- Dessalage

Dessalage par brossage et rinçage à l'eau courante

III-4- Aromatisation (facultatif)

Trempage dans du vin rouge aromatisé (ail, laurier poivre)

III-5- Enrobage

Poivre noir moulu et/ou mélange d'épices et d'aromates autorisés
Enrobage par saupoudrage et application manuelle sur toute la surface de la pièce

III-6- Habillage

Boyaux : naturels, sacs pelés ou cæcum de porcs ou voiles de panne
Embossage manuel
Boyaux artificiels interdits

III-7- Bridage

Ficelle ou filets.

III-8- Fumage (facultatif)

Fumoir
Bois de feuillus locaux (châtaigniers, chênes, hêtres)
Bois de résineux exclus
Additif liquide « fumage » interdit
Durée < 7 jours

III-9- Sèche
Séchoir Conditions ambiantes naturelles ou maîtrisées Perte de poids $\geq 25\%$
III-10- Affinage
Local d'affinage situé dans l'aire géographique d'affinage (à définir avec la commission d'experts) Conditions ambiantes naturelles exclusivement ($T^\circ < 20^\circ\text{C}$, H.R.>60%) avec tolérance de dépassement de température. Durée d'affinage > 2mois Age à la vente > 5 mois
III-11- Conditionnement
Dans l'aire géographique de production exclusivement. Conditionneur agréé (modalités en cours de définition) Modalités et conditions : en cours de définition Portionnement autorisé (définition en cours) Mise sous vide autorisée des portions Pré-tranchage non autorisé Pré-tranchage avec mise sous vide non autorisé

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6a- Spécificité de l'aire

Les produits qui font l'objet de la présente demande sont anciens et ont constitué pendant très longtemps, avec les produits laitiers (fromages et Brocciu), une des sources principales de protéines animales dans la diète insulaire traditionnelle.

La présence ancienne du porc en Corse est attestée par les historiens et les préhistoriens. Les pratiques d'élevage et de transformation font partie du fonds culturel commun aux insulaires. Façonnées par le relief montagneux et la situation climatique de l'île, elles sont inscrites dans les paysages et restent la référence à une consommation contemporaine importante des produits de charcuterie sèche traditionnels.

Les systèmes traditionnels actuels d'élevage sont hérités d'une tradition pastorale ancienne qui consistait à déplacer les troupeaux de porcs sur les territoires sylvo-pastoraux de montagne ou d'estive en fonction des ressources fourragères spontanée du milieu. De nombreuses références bibliographiques anciennes et contemporaines (historiens, ethnologues, géographes...) étayaient très largement cette réalité pastorale.

Il est important de noter que dans la gestion des parcours du territoire sylvo-pastoral, la finition des animaux est réalisée sur les surfaces arborées (chênes et châtaigniers) au moment de leur production de fruits.

Une race locale :

Cette race locale, à croissance très lente et aux caractéristiques très originales, est mobilisée.

Un standard établi

De type ibérique, le porc de race Nustrale est un animal rustique, adapté au parcours en montagne et valorisant assez bien les ressources naturelles qu'il y trouve. Il dispose aussi d'un instinct grégaire développé : les troupeaux sont organisés en bande. Ce sont les truies qui mènent les troupeaux sur les différents parcours.

La race Nustrale se caractérise par un faible poids adulte et une taille réduite. Le groin est pointu allongé et fin avec un chanfrein rectiligne. Les oreilles sont assez longues, et tombantes sur le devant du museau. La cuisse est de forme ovale et plate. Les pattes arrière sont fines. La coloration est noir uniforme ou noir dominant avec lice ou ceinture de couleur (blanc, gris, blanc sale sur le corps, pieds blancs, tête blanche ou face blanche ou point blanc sur la tête).

D'un métissage important vers un croisement maîtrisé

Concernant la race, on comprend que des systèmes à ce point éloignés des modèles classiques aient poussé les responsables successifs des affaires agricoles à tenter d'introduire des races dites « améliorées ».

Dans les années 70, les croisements se sont généralisés en prenant comme race sélectionnée de prédilection, le Large White. Et les troupeaux se sont "blanchis" progressivement. Durant les années 80, c'est la race Duroc qui a eu la préférence de certains éleveurs et les troupeaux se sont alors "rougis". Cependant, dans les deux cas, disposer d'animaux plus performants revient à devoir les alimenter en conséquence et leur offrir des conditions d'existence leur permettant d'extérioriser ces aptitudes. Et le mode d'élevage extensif présente des limites fortes pour des animaux exigeants. C'est pourquoi, les éleveurs ont constaté que des croisements d'absorption vers les races sélectionnées étaient peu favorables (porcs plus fragiles, souvent malades, désorientés dans leurs

comportements en milieu naturel et décevants dans leurs performances). Dans la plupart des cas, des croisements de “retrempe” avec la race locale ont été effectués.

De plus, la truie mère fait l’objet d’attentions particulières car, outre les soins aux porcelets, elle leur apprend le milieu et assure qu’ils acquièrent la connaissance des aires de couchage, des lieux d’abreuvement et des relations avec l’éleveur. C’est pourquoi, de façon générale, les truies sont plutôt de race Nustrale, réputée disposer de telles qualités maternelles. Ainsi, malgré tout, la race Nustrale s’est maintenue jusqu’à nos jours.

Les pratiques d’élevage :

Parmi les pratiques d’élevage jouant un rôle prépondérant dans la qualité du produit fini, on soulignera la phase de finition sous les chênaies et les châtaigneraies durant la période d’automne et d’hiver. Les animaux destinés à l’abattage pendant la période hivernale se nourrissent au préalable exclusivement de châtaignes et/ou de glands ou d’orge. Dans le cas d’une finition au gland et/ou à la châtaigne, l’animal prélève lui même les fruits tombés à terre en parcourant les chênaies et les châtaigneraies. Dans le cas d’une finition à l’orge (réalisée en général lorsque la production de glands et/ou de châtaignes est insuffisante voir inexistante), l’éleveur apporte à ses animaux une ration quotidienne d’orge sur le territoire de finition. Dans tous les cas, cette période de finition, d’une durée minimum de 45 jours, a un effet direct sur :

- la prise de poids de l’animal, avec en particulier une augmentation de la charge lipidique sous cutanée (supérieure à 3cm).
- la qualité du gras (taux d’acide gras mono insaturé élevé et un taux d’acide gras saturé faible)

On observera une charge lipidique intramusculaire plus importante pour une finition à base de gland et/ou châtaigne.

Les pratiques de transformation :

Une fabrication hivernale

En l’absence de froid industriel, qui n’est apparu qu’à la fin du XIX^e siècle, les insulaires ont tiré parti des capacités que leur apportait le milieu. C’est ainsi que l’abattage et la transformation étaient, et restent encore, fortement saisonnés.

Des salaisons sèches

Les conditions climatiques se sont traduites par la nécessité de recourir à des procédés de conservation adaptés. C’est la charcuterie sèche qui s’est imposée, mobilisant les principes de conservation, la salaison et la dessiccation, qui sont en rapport avec le type de climat des zones d’élevage. Si, comme ailleurs, tout se consomme dans le porc, les différents morceaux sont soit consommés frais, soit séchés.

Des procédés de transformation naturels

Les seuls ingrédients entrant dans la fabrication sont le sel, le poivre ou le piment (aucun autre additif ou conservateur), pour la simple raison que c’étaient les seuls disponibles. Couplés à un séchage plus ou moins important, réalisé à travers l’utilisation de la chaleur du feu de bois, ils ont permis la conservation de la viande de porc. Le sel est d’ailleurs un ingrédient auquel les transformateurs accordaient beaucoup de vertus et, pour se protéger (pensaient-ils) de tout accident, certains avaient tendance à exagérer les doses dans la phase de mise au sel. C’est ainsi que l’une des caractéristiques du produit est un petit goût salé qui permet de le distinguer assez facilement des produits de même type.

Un affinage long en conditions ambiantes naturelles

Les conditions d’affinage, leur durée, la température et l’hygrométrie des locaux où étaient entreposés les produits permettaient d’obtenir des qualités organoleptiques spécifiques, voire supérieures à celles que l’on pourrait obtenir dans des conditions différentes,

particulièrement au niveau du développement des arômes et de la texture. L'affinage traditionnel en cave naturelle et à température ambiante est donc un facteur valorisant pour la qualité finale des produits.

6b- Spécificité du produit

Les produits se distinguent par des caractéristiques particulières liées au milieu géographique.

Les produits présentent :

- une coloration naturelle d'un rouge soutenu liée au taux de pigments présent dans les muscles.
- un persillé remarquable lié au taux de lipides intramusculaires.
- une quantité de gras sous-cutané importante (épaisseur de gras)
- une qualité particulière des gras avec un taux d'acides gras mono insaturés élevé et un taux d'acides gras saturés faible
- une saveur salée remarquable
- l'absence d'additif autre que le sel de mer
- des caractéristiques organoleptiques spécifiques avec en particulier une lipolyse élevée et une faible protéolyse

De nombreuses références bibliographiques anciennes et contemporaines mettent en exergue la notoriété des produits de charcuterie corse et mentionnent déjà l'usage des noms actuels (qu'il s'agisse de Monsieur de la Morandière – 1933 - au guide de voyage actuel). Il est aussi important de souligner que les noms des produits de charcuterie corse sont traditionnellement désignés en langue corse dans le langage courant. La langue corse est le produit d'une tradition orale ancestrale, ce qui explique en partie la pauvreté en documents anciens établis en langue corse datant d'avant la période du 19^{ème} siècle.

6c- Lien causal

L'utilisation de porcs de race Nustrale est un lien important au terroir. En effet, la rusticité de cette race et les conditions de son élevage sont originales : zone de montagne, élevage en liberté sur les parcours, cycle long de production (compris entre 12 et 36 mois), alimentation fondée sur les ressources naturelles. Elles permettent d'obtenir une bonne qualité de viande : taux de pigment élevé, gras intramusculaire important et forte adiposité.

Un point d'appui majeur est donc la gestion de la race Nustrale par une Association régionale. De tels animaux à croissance lente exigent des âges d'abattage élevés et des modes d'élevage de type extensif incluant la finition comme étape cruciale pour obtenir des viandes et des gras originaux (taux d'acides gras mono insaturés et taux de lipides intramusculaires élevés). Ces derniers sont à la base des caractéristiques des produits finaux et expriment une relation directe avec le terroir. C'est pourquoi, les demandeurs affirment un lien fort au terroir.

Tout cela conduit à des produits qui, de tout temps, ont constitué la base de la consommation carnée des familles de la Corse rurale. En effet, cette viande de porc présente une bonne aptitude à la salaison et permet un affinage long en conditions ambiantes naturelles. L'utilisation du sel de mer comme seul agent de conservation se traduit par un salage long par enfouissage total de la pièce. Ainsi la saveur salée du produit fini est nettement perceptible. Ce taux de sel relativement élevé et le cycle long des produits (sèche et affinage) génèrent peu de protéolyse.

De même, les caractéristiques de bonnes aptitudes à la conservation des gras permettent un affinage long en conditions ambiantes naturelles. Ce qui se traduit, entre autre, par un taux de lipolyse élevé.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)
Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS
Tél. : 01.53.89.80.00
Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél. : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables aux produits de charcuterie et outre celles liées à l'Appellation en général, une mention particulière « Fini à la châtaigne et au gland » peut figurer sur l'étiquette pour les seuls produits issus d'animaux ayant eu une finition à la châtaigne et/ou au gland exclusivement.

Le logo propriété du groupement, pourra être apposé sur l'étiquette du produit en appellation d'origine.

9) EXIGENCES NATIONALES

Outils de production

Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Aire géographique	Départements de la Haute-Corse et de la Corse du Sud	Documentaire
Animaux reproducteurs	De race Nustale	Documentaire et/ou visuelle
Filiation des animaux charcutiers	Race pure 100 % Nustrale	Documentaire et/ou visuelle
Structure d'élevage	1 parc de saillie 1 parc de mises bas	Documentaires et/ou visuelle
Parcours (Croissance et Finition)	Surface croissance ≥ 400 m ² /porc charcutier. Surface finition châtaigne/gland ≥ 1250 m ² /porc charcutier et nature : chênaie et/ou châtaigneraie. Surface finition orge ≥ 400 m ² /porc charcutier.	Documentaire et/ou visuelle
Localisation de la phase d'affinage	En « zone de montagne » Local d'affinage. En conditions ambiantes naturelles exclusivement (T° < 20°C ; HR > 60%).	Documentaire et/ou visuelle

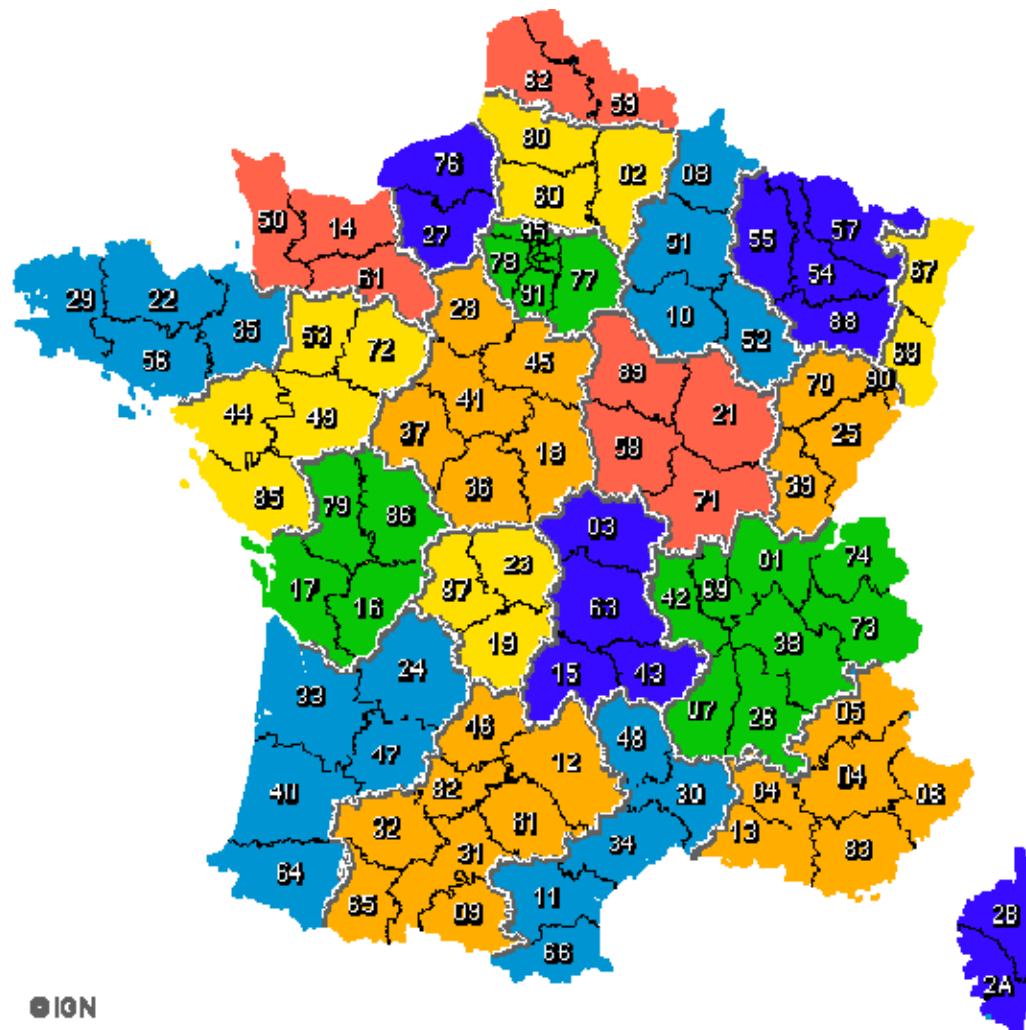
Conditions de production

Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
pH des pièces	entre 5,4 et 5,9	Documentaire et/ou visuelle
Cave d'affinage en conditions naturelles	T° < 20 °C et H. R. > 60 %	Documentaire et/ou visuelle

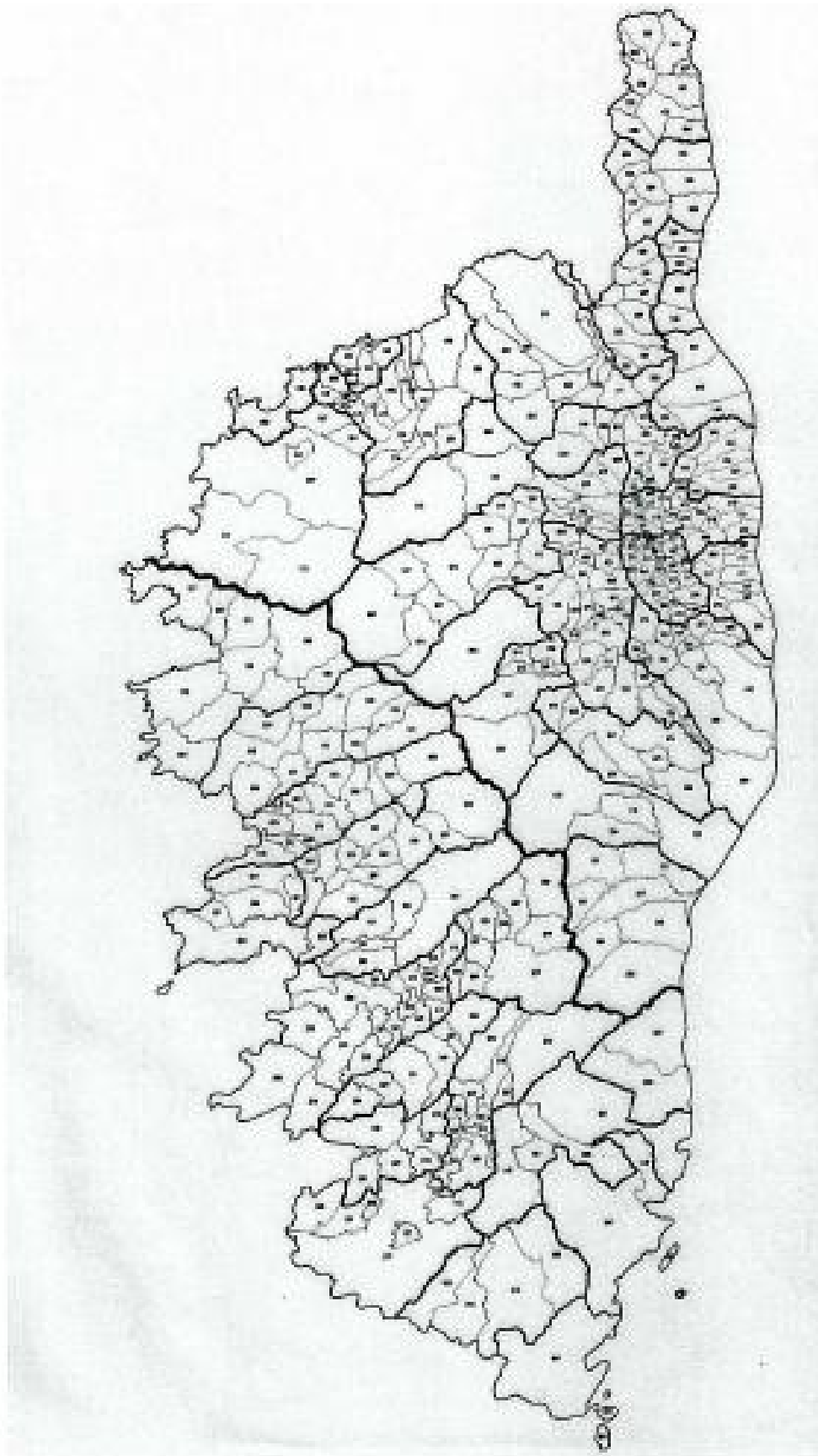
Contrôle produit

Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Caractéristiques organoleptiques		Examen organoleptique
Normes analytiques		Analytique

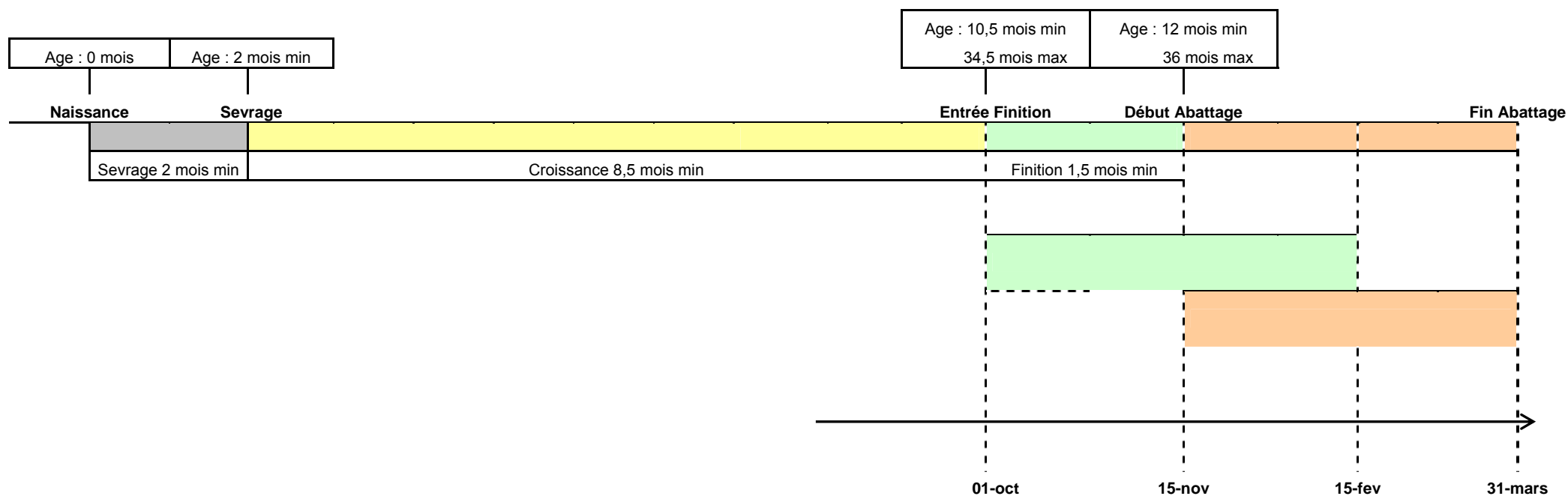
ANNEXE 1 : LA FRANCE – CARTE DES DEPARTEMENTS



ANNEXE 2 : LA CORSE – CARTE DES COMMUNES



ANNEXE 3 : PRESENTATION GLOBALE DES SYSTEMES DE CONDUITE D'ELEVAGE EXTENSIF DES PORCS



ANNEXE 4 : ALIMENTATION

Alimentation et étapes d'élevage :

stade	Porcelet	Post sevrage (Facultatif)	Croissance	Pré-finition (Facultatif)	Finition (Obligatoire)
Age (mois)	2<-	2<-<5	2<-<10,5	9<-<10,5	>10,5
Aliment	Aliment porcelet		Aliment croissance ou engraissement	Aliment pré-finition ou Orge exclusivement	Aliment finition
Lieu	Territoire de production				Territoire de finition
Caractéristiques des aliments	Origine végétale et lactosérum		Origine végétale exclusivement	Origine végétale exclusivement	Origine végétale exclusivement
Composition	Cf. composition (aliment porcelet)		Cf. composition (aliment croissance ou engraissement)	Cf. composition (aliment pré-finition)	- Chât. et/ou gland où - orge
Interdiction	Lait artificiel			Maïs interdit	Toutes formes d'aliments autres que la châtaigne, le gland ou l'orge sont interdits
Ration/porc	faible	< 2 kg/j	1-2 kg/j	<2 kg/j	Châtaigne - gland : 5 kg/j (indicatif) Orge : 3-4 kg/j
Modalité de distribution	éleveur	éleveur	Eleveur	éleveur	Chât.-gland : prélevés par les animaux sur le parcours Orge: éleveur

Composition des aliments autorisés

Type d'aliment	COMPOSITION	
Aliment porcelets :	orge, blé, pois, maïs, lactosérum, phosphate bi calcique, carbonate de calcium, acide aminé, c.m.v...	protéine : 16-18% cellulose brute : 3-5 % matière grasse brute : 1,5 – 3 % cendres brutes : 5-6 %
Aliment croissance - engraissement	orge, blé, maïs*, pois, remoulage, mélasse de canne, phosphate bi calcique, carbonate de calcium, acide aminé, c.m.v...	protéine : 12-16% cellulose brute : 4,5-5,5 % matière grasse brute : 1 – 2 % cendres brutes : 5-5,5 %
Aliment pré-finition	orge, pois, c.m.v.	protéine : 12-16% cellulose brute : 4,5-5,5 % matière grasse brute : 1 – 2 % cendres brutes : 5-5,5 %

Remarques :

* Le maïs est autorisé, mais il est supprimé du régime alimentaire du porc dès le début de la période de pré-finition si cette phase est réalisée. Dans le cas d'absence de phase de pré-finition, le maïs doit être supprimé de l'aliment « croissance ou engraissement » 45 jours avant l'entrée en finition.